

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»
муниципального образования города Братска**

Введено в действие
приказом от 01.09.2022 г. № 284

Согласовано

на педагогическом совете МБОУ «СОШ № 4»
протокол от 01 сентября 2022 г. № 3



Председатель педагогического совета
/ Г.П.Анисимова /

**Положение
об организации питания обучающихся в столовой МБОУ «СОШ № 4»**

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 4» (далее «Положение») устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в лицее, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания обучающихся, регулирует отношения между администрацией МБОУ «СОШ № 4» и родителями (законными представителями).

1.2. Положение разработано в целях организации полноценного горячего питания обучающихся, социальной поддержки и укрепления здоровья детей, создания комфортной среды образовательного процесса.

1.3. Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., СТ.28
- Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 27.10.2020 Хо СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Уставом МБОУ «СОШ № 4».

1.4. Действие настоящего Положения распространяется на всех обучающихся в МБОУ «СОШ № 4».

1.5. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, регламентирующим деятельность МБОУ «СОШ № 4» по вопросам питания, принимается на Педагогическом совете.

1.6. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п.1.5, настоящего Положения.

1.7. После принятия Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.

2. Основные цели и задачи

2.1. Основными целями и задачами при организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 4».

обеспечение обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд;

предупреждение (профилактика) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

- пропаганда принципов полноценного и здорового питания;

социальная поддержка обучающихся из социально незащищенных, малообеспеченных и семей, попавших в трудные жизненные ситуации;

- модернизация школьных пищеблоков в соответствии с требованиями санитарных норм и правил современных технологий;

- использование бюджетных средств, выделяемых на организацию питания, в соответствии с требованиями действующего законодательства.

3. Общие принципы организации питания обучающихся

3.1. Организация питания обучающихся является отдельным обязательным направлением деятельности МБОУ «СОШ № 4».

3.2. В МБОУ «СОШ № 4» организатор общественного питания ведёт производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания.

3.3. Для организации питания обучающихся используются специальные помещения (пищеблок), соответствующие требованиям санитарно-гигиенических норм и правил по следующим направлениям:

- соответствие числа посадочных мест столовой установленным нормам;
- обеспеченность технологическим оборудованием, техническое состояние которого соответствует установленным требованиям;
- наличие пищеблока, подсобных помещений для хранения продуктов;
- обеспеченность кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в необходимом количестве и в соответствии с требованиями СанПиН;
- наличие вытяжного оборудования, его работоспособность;
- соответствие иным требованиям действующих санитарных норм и правил в Российской Федерации.

В пищеблоке постоянно должны находиться:

- заявки на питание, журнал учета фактической посещаемости обучающихся;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции, журнал здоровья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- ведомость контроля рациона питания (формы)^етной документации пищеблока - приложение №10 к СанПиН 2.4.5.2409-08);
- копии примерного 10-дневного меню (или 14-, 21-дневного меню), согласованных с территориальным отделом Роспотребнадзора;
- ежедневные меню, технологические карты наготавливаемые блюда;
- приходные документы на пищевую продукцию, документы, подтверждающие качество поступающей пищевой продукции (накладные, сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы и др.);
- книга отзывов и предложений.

3.4. Администрация МБОУ «СОШ № 4» совместно с классными руководителями осуществляет организационную и разъяснительную работу с обучающимися и родителями (законными представителями) с целью организации горячего питания обучающихся на платной или бесплатной основе.

3.5. Администрация МБОУ «СОШ № 4» обеспечивает принятие организационно-управленческих решений, направленных на обеспечение горячим питанием обучающихся, принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) обучающихся.

3.6. Питание в МБОУ «СОШ № 4» организуется на основе разрабатываемого рациона питания и примерного десятидневного меню, разработанного в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню и пищевой ценностиготавливаемых блюд, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

3.7. Примерное меню разрабатывается индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении и согласовывается с директором учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.8. Цены производимой в школьной столовой продукции (стоимость готовых кулинарных блюд, стоимость завтраков и обедов) определяются исходя из стоимости продуктов питания.

3.9. Обслуживание горячим питанием обучающихся осуществляется индивидуальным предпринимателем на основании Договора о совместной деятельности, имеющим соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшим предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, имеющим личную медицинскую книжку установленного образца.

3.10. Поставку пищевых продуктов и продовольственного сырья для организации питания в МБОУ «СОШ № 4» осуществляют предприятия (организации), специализирующиеся на работе по поставкам продуктов питания в образовательные учреждения, с которыми в соответствии с Федеральным законом от 21.07.2005 года №94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд».

3.11. На поставку питания заключаются контракты (договоры) индивидуальным предпринимателем. Поставщики должны иметь соответствующую материально-техническую базу, специализированные транспортные средства, квалифицированные кадры. Обеспечивать поставку продукции, соответствующей по качеству требованиям государственных стандартов и иных нормативных документов.

3.12. Гигиенические показатели пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в питании обучающихся, должны соответствовать действующим санитарным правилам.

3.13. Медико-биологическая и гигиеническая оценка рационов питания (примерных меню), разрабатываемых школьной столовой, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими заключениями о соответствии типовых рационов питания (примерных меню) санитарным правилам и возрастным нормам физиологической потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии, плановый контроль организации питания, контроль качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «СОШ № 4», осуществляется органами Роспотребнадзора.

3.14. Заместитель директора по воспитательной работе МБОУ «СОШ № 4» является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

3.15. Приказом директора МБОУ «СОШ № 4» из числа административных или педагогических работников назначается лицо, ответственное за полноту охвата обучающихся питанием и организацию питания на текущий учебный год.

3.16. Контроль и учет питания детей по социальной поддержке семьям, имеющих детей возлагается на классных руководителей, назначаемых приказом директора МБОУ «СОШ № 4» на текущий учебный год.

4. Порядок организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 4»

4.1. Питание обучающихся организуется на бесплатной основе (за счет бюджетных средств для детей из малообеспеченных и многодетных семей) и в счет оплаты родителями питания своих детей.

4.2. Ежедневные меню рационов питания согласовываются директором МБОУ «СОШ № 4», меню с указанием сведений об объемах блюд и наименований кулинарных изделий вывешиваются в обеденном зале.

4.3. Столовая МБОУ «СОШ № 4» осуществляет производственную деятельность в режиме односменной работы МБОУ «СОШ № 4» и шестидневной учебной недели.

4.4. Отпуск горячего питания обучающимся организуется по классам (группам) на переменах продолжительностью 15-20 минут, в соответствии с режимом работы учреждения.

4.5. Сопровождение обучающихся для коллективного питания осуществляется классными руководителями. Сопровождающие классные руководители, педагоги обеспечивают соблюдение режима посещения столовой, общественный порядок и

содействуют работникам столовой в организации питания, контролируют личную гигиену обучающихся перед едой.

4.6. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов.

4.7. Проверку качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, готовой кулинарной продукции, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия, действующая в соответствии с Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «СОШ № 4». Состав комиссии на текущий учебный год утверждается приказом директора МБОУ «СОШ № 4». Результаты проверок заносятся в бракеражные журналы (журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой кулинарной продукции).

4.8. Ответственное лицо за организацию горячего питания в МБОУ «СОШ № 4»:

- проверяет ассортимент поступающих продуктов питания, меню,
- своевременно совместно с ответственным лицом за оборот денежных средств на питание производит замену отсутствующих обучающихся, получающих бесплатное питание,
- совместно с медицинской сестрой осуществляет контроль соблюдения графика отпуска питания обучающимся, предварительного накрытия (сервировки) столов;
- принимает меры по обеспечению соблюдения санитарно-гигиенического режима.

Индивидуальный предприниматель (организатор школьного питания) ежедневно принимает от классных руководителей заявки по количеству питающихся обучающихся на текущий учебный день до начала занятий.

5. Контроль организации школьного питания в МБОУ «СОШ № 4»

5.1. Контроль организации питания, соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, качества поступающего сырья и готовой продукции, реализуемых в МБОУ «СОШ № 4», осуществляется на основе разработанной Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, включающих лабораторно-инструментальные исследования и заключенного договора на проведение лабораторного технологического контроля, осуществляемого «Братской испытательной пищевой лабораторией» Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в Братске и Братском районе.

5.2. Контроль целевого использования бюджетных средств, выделяемых на питание в образовательном учреждении, осуществляет Финансовое управление

5.3. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляют медицинский персонал МБОУ «СОШ № 4», ответственные за организацию питания.